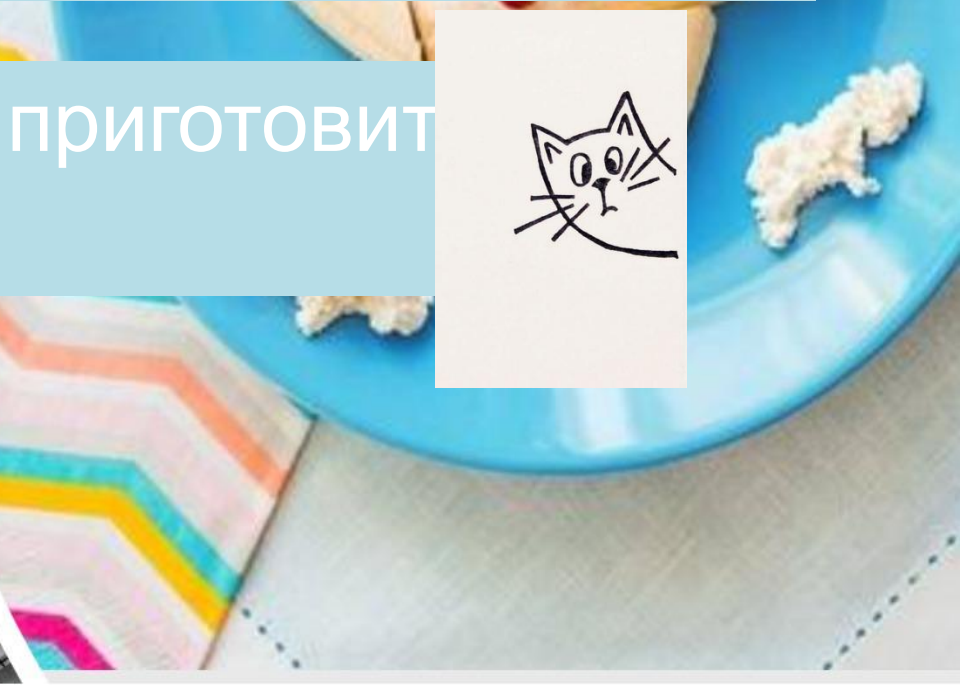
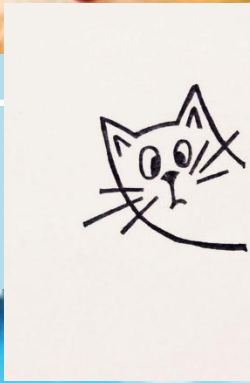
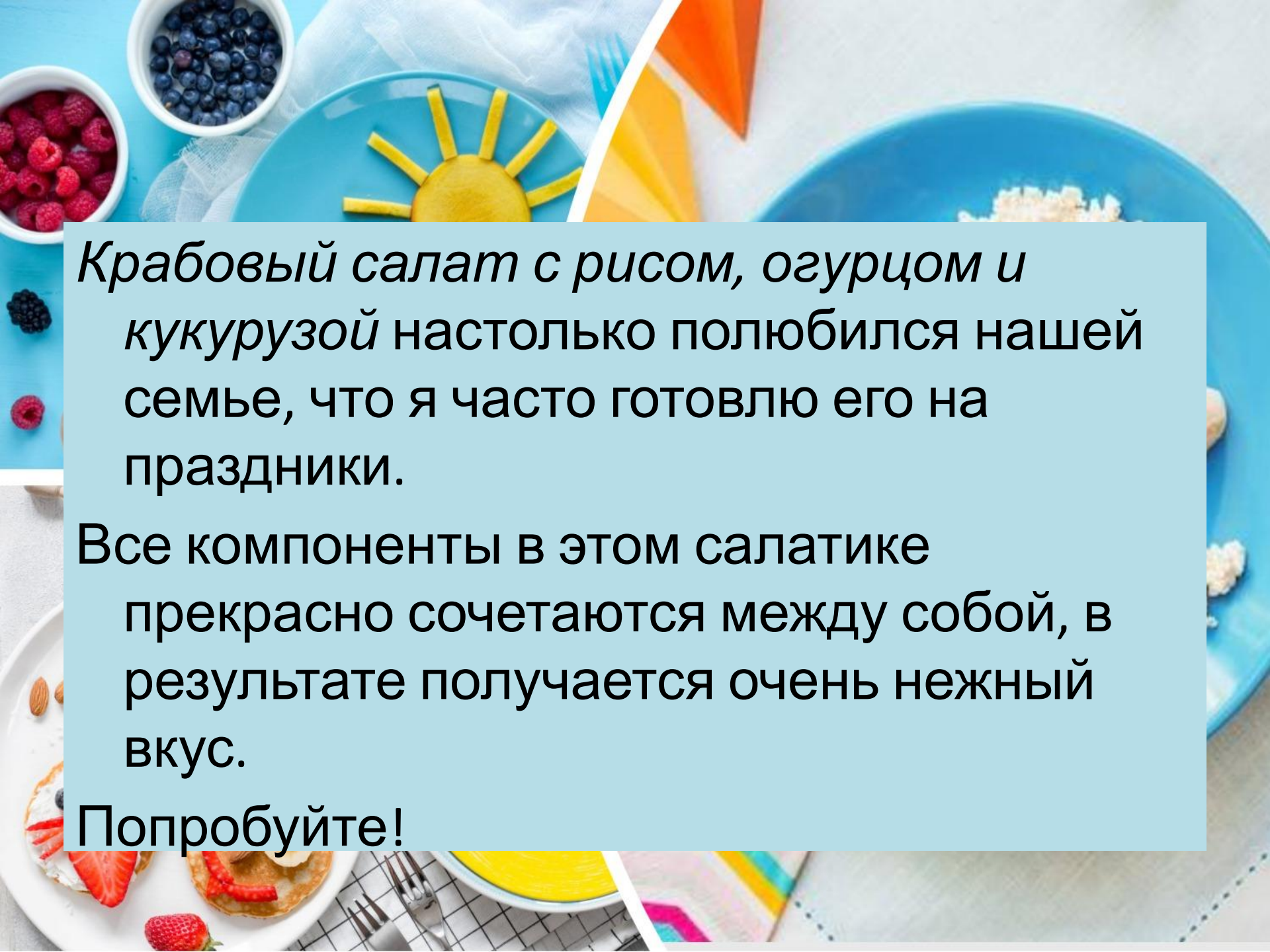




Крабовый салат «Нежность»

Попробуйте приготовить





Крабовый салат с рисом, огурцом и кукурузой настолько понравился нашей семье, что я часто готовлю его на праздники.

Все компоненты в этом салатике прекрасно сочетаются между собой, в результате получается очень нежный вкус.

Попробуйте!

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Для приготовления салата с кукурузой и крабовыми палочками выбирайте **длиннозерный рис**, например, жасмин или басмати, которые после варки остаются рассыпчатыми и не слипаются.



Информация

Крабовые палочки стали привычным продуктом и заняли почётное место в рационе домохозяек. Их

- мягкий вкус;
- морской аромат;
- нежную текстуру.



Крабовый салат привлекает универсальностью, так как палочки сочетаются с разными продуктами. Это свойство порождает многообразие рецептов и способствует кулинарному творчеству.

Ингредиенты:



Для приготовления крабового салата с рисом, огурцом и кукурузой понадобится:

- 2 свежих огурца;*
- 240 г крабовых палочек;*
- 4 вареных яйца;*
- 1 стакан вареного риса;*
- 1 банка (340 г) консервированной кукурузы;*
- 3 стебля с зеленью зелёного лука;*
- соль - по вкусу;*
- майонез.*

Ингредиенты:

Для приготовления крабового салата с рисом, огурцом и кукурузой понадобится:

- 2 свежих огурца;*
- 240 г крабовых палочек;*
- 4 вареных яйца;*
- 1 стакан вареного риса;*
- 1 банка (340 г) консервированной кукурузы;*
- 3 стебля с зеленью зелёного лука;*
- соль - по вкусу;*
- майонез.*





Яйца нарезать кубиками





Огурчики нарезать такими же кубиками и выложить к яйцам.



Кукурузу (без жидкости) выложить в салат к огурцам и яйцам.



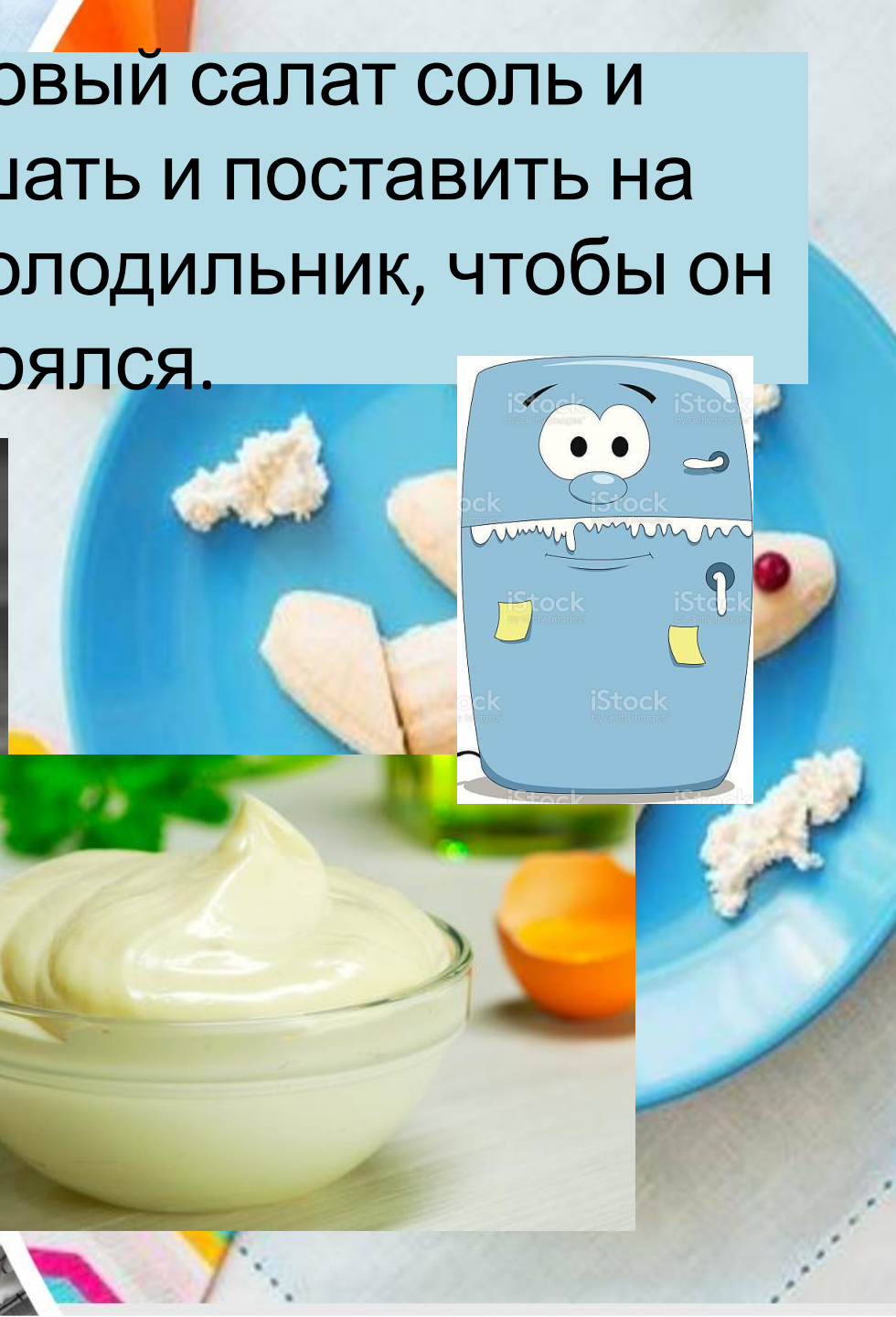
Крабовые палочки (если палочки замороженные, их надо разморозить) нарезать кубиками и добавить в салат.



Мелко нарезанный зелёный лук и остывший рис выложить в салат.



Добавить в крабовый салат соль и майонез, перемешать и поставить на несколько часов в холодильник, чтобы он настоялся.



Нежный, вкусный крабовый салат с рисом, огурцом и кукурузой готов, разложить его по салатницам и подать на стол.





Приятного
аппетита!